

# Geleneksel Bir Gıda Ürünü Olarak Kandirif Peynirini Keşfetmek

## Discovering Kandirif Cheese as a Traditional Food Product

### Öz

Geniş bir literatüre sahip olan turizm, niş bir tür olarak gastronominin altında şarap, zeytinyağı ve peynir ile de temsil edilmektedir. Son zamanlarda bu gıdalardan olan özellikle peynirlere yönelik turistlerin artan ilgisi, festival ve etkinliklerin çoğalması ile birlikte rotaların oluşturulması aracılığıyla peynir turizmi gelişimini tetiklemiştir. Bu hızlı gelişime paralel olarak akademisyenlerin ilgisi de peynir turizmine yönelmeye başlamıştır. Dünya genelinde peynir türlerinin 1.000'den fazla olduğunu araştırmacılar dile getirmektedir. Türkiye de bu peynir çeşitlerine Ezine peyniri, Kars kaşar peyniri, Erzurum civil peyniri gibi bilinen türleri ile önemli katkılar sunmaktadır. Ancak geleneksel yöntemlerle üretimi sürdürülen keşfedilmemiş birçok peynir türünden de bahsetmek mümkündür. Keşifsel bir amaçla gerçekleştirilen bu çalışma, Erzurum yöresinde geleneksel yöntemlerle üretimi sürdürülen kandirif peynirinin üretim sürecini incelemek, sürdürülebilirliğine katkı sunarak bu peynir türünü turizme kazandırmak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda sayıları gittikçe azalan sekiz kandirif peynir üreticisiyle mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Sonuç olarak bu peynirin, sınırlı olarak sadece Kekikli köyünde uzun yıllardır üretildiği ancak çok fazla da tanınmayan, özgün ve geleneksel bir peynir türü olduğu belirlenmiştir. Kandirif peyniri, öncelikle coğrafi işaret tescili alınarak koruma altına alınmalı, sürdürülebilirliği sağlanmalı ve gerekli alt yapılar oluşturulduktan sonra bir rota ile turizme kazandırılmalıdır. Bu özel peynir, turistik bir ürün olarak görülmeli, ona gerekli değer verilmeli ve kaybolmasının önüne geçilmelidir. Bu konuda en önemli destekçiler, satış ve pazarlama çekinceleri olan kandirif peynir üreticileri olacaktır. Çünkü üreticiler, turizm aracılığıyla ekonomik kalkınmada öncü girişimciler olabileceklerini ifade etmişlerdir.

**Anahtar Kelimeler:** Geleneksel gıda, Kandirif peyniri, Erzurum, Kekikli köyü

### Abstract

Tourism, which has a wide literature, is also represented by wine, olive oil and cheese under gastronomy as a niche genre. Recently, the increasing interest of tourists in these foods, especially cheese, has triggered the development of cheese tourism through the creation of routes along with the increase in festivals and events. In parallel with this rapid development, the interest of academics has begun to turn towards cheese tourism. Researchers state that there are more than 1,000 types of cheese around the world. Turkey also makes significant contributions to these cheese varieties with its known types such as Ezine cheese, Kars kashar cheese, Erzurum civil cheese. However, it is also possible to mention many undiscovered cheese types that are produced using traditional methods. This study, which was carried out for an exploratory purpose, was carried out with the aim of examining the production process of kandirif cheese, which is produced with traditional methods in the Erzurum region, and to introduce this type of cheese to tourism by contributing to its sustainability. In this context, interviews were conducted with eight kandirif cheese producers, the number of which is gradually decreasing. As a result, it has been determined that this cheese is a unique and traditional type of cheese that has been produced only in Kekikli village for many years, but is not very well known. Kandirif cheese should first be protected by registering a geographical indication, its sustainability should be ensured and after the necessary infrastructures are created, it should be introduced to tourism through a route. This special cheese should be seen as a touristic product, it should be given the necessary value and its loss should be prevented. The most important supporters in this regard will be kandirif cheese producers, who have sales and marketing reservations. Because producers have stated that they can be leading entrepreneurs in economic development through tourism.

**Keywords:** Traditional food, Kandirif cheese, Erzurum, Kekikli village

Erkan DENK 

Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek  
Yüksek Okulu, Erzurum, Türkiye

Atatürk University, Department of Vocational  
School of Social Sciences, Erzurum, Türkiye  
erkan.denk@atauni.edu.tr  
(Sorumlu Yazar-Corresponding Author)



Geliş Tarihi/Received 19.03.2024  
Revizyon Talebi/Revision  
Requested 10.04.2024  
Son Revizyon/Last Revision 16.04.2024  
Kabul Tarihi/Accepted 06.05.2024  
Yayın Tarihi/Publication Date 20.09.2024

Cite this article as: Denk, E. (2024).  
Discovering Kandirif cheese as a traditional  
food product. *Current Perspectives in  
Social Sciences*, 28(3), 375-388.



Content of this journal is licensed under a Creative  
Commons Attribution-NonCommercial 4.0  
International License.

## Giriş

İnsanlar, hayatta kalabilmek ve varlığını sürdürebilmek için her gün gıda veya yiyecek seçmek, tedarik etmek, yemek hazırlamak ve tüketmek zorundadır (Axelson, 1986). Bu zorunluluğun yanı sıra belirli bir yere veya bölgeye bireylerin yüklediği anlamları oluşturan kültürel, tarihi ve turistik öğeler arasında gıdalar da yer almaktadır (Fusté-Forné, 2020a). Bu gıda türlerinden özellikle geleneksel olanları son zamanlarda hem tüketicilerin hem de akademisyenlerin oldukça ilgisini çekmektedir (Fibri & Frøst, 2019; Handoyo, Claudia & Firdayanti, 2018; Vanhonacker vd., 2013). Gün geçtikçe geleneksel gıdalara yönelik artan bu ilgi, ürünün kalitesi (lezzet ve tazelik durumu), tüketicilerin kişisel sağlığı, gıda güvenliği, çevreye gösterilen özen ve yerel ekonomiye destek sebebiyle tüketici tercihlerini etkilemektedir (Feldmann & Hamm, 2015). Geleneksel gıda ürünleri için şu boyutlardan söz etmek mümkündür: Temel üretim süreci belirli bir coğrafi bölgede (ulusal, bölgesel veya yerel) gerçekleştirilmektedir, geleneksel ürün; içeriği, hammaddesi ve üretim süreci açısından özgündür, ticari bir boyutu vardır ve son olarak gastronomik mirasın bir parçasıdır (Garanti & Berberoglu, 2018; Gellynck & Kühne, 2008). Dolayısıyla artan ilgiye paralel olarak beslenmedeki önemi bilinen ve gastronomik bir ürün olarak da kullanılabilen peynir, Dünyadaki birçok kültür için bir kimlik göstergesi olarak görülmektedir. Peynir yapımının tarihi binlerce yıl öncesine dayanmaktadır ve özgünlüğü, bağlılığı ve geleneksel olarak üretildiği bölgeyi temsil etmeye devam etmektedir. Bir parça peynir, bir yer duygusunu ve ilgili çevresel ve kültürel kimlikleri aktarma gücüne sahip olarak görülmektedir. Bu anlamda, peynir üretimi ve tüketimine ilişkin anlatılar, Dünya çapında hem kırsal hem de kentsel çevrelerde hem çağdaş hem de tarihsel olarak büyük önem taşımaktadır (Berno & Fusté-Forné, 2020).

Geniş tarihsel geçmişin ya da diğer bir deyişle gastronomik mirasın ortaya çıkarılması, keşfedilmesi sonrasında sürdürülebilirliğin sağlanarak gelecek kuşaklara aktarılması konularında özellikle yaygın olarak coğrafi işaret uygulamalarından yararlanılmaktadır. Geleneksel bir ürünü üreten üretici grubu, coğrafi işaret uygulamalarına dahil edildiğinde, menşeiyle bağlantılı yüksek kaliteli bir ürünü teşvik ederek üretim sistemlerinin sürdürülebilirliğinin arttırılmasına katkıda bulunacak bir araç olarak kullanılabilir. Ayrıca bu yöntemle yerel gelenekler yaşatılabilir, doğal kaynaklar korunabilir ve üreticilere adil gelir sağlayacak koşullar oluşturulabilir (Vandecandelaere vd., 2021).

Peynir, Türkiye’de de geleneksel çeşitliliği fazla olan, üretimi yine geleneksel ve endüstriyel şekilde sürdürülen ve severek tüketilen bir süt ürünüdür ya da gıda maddesidir (Hastaoğlu, Erdoğan & Işkın, 2021). Dünya genelinde gastronomi turizmi veya peynir turizmi kapsamında spesifik olarak bilinen ve kullanılabilen bir çok peynir örneği bulunmaktadır. Bunlar; “Brie, Emmental, Gruyère, Parmesan, Gouda, Comté ve Roquefort” gibi peynir yapımında köklü bir geçmişe sahip olan yaygın olarak Avrupa ülkeleri (Fransa, İsviçre, Hollanda, vb.) peynirleridir (Fusté-Forné, 2020b). Ancak Dünya üzerinde farklı bölgelerde turizm kapsamında değerlendirilebilecek pek çok peynir türü olabileceği düşünülmekte ve çoğunun keşfedilmeyi beklediği değerlendirilmektedir.

Bu düşünceden hareketle çalışma, geleneksel yöntemlerle üretimi günümüzde sınırlı sayıda kalan aile işletmelerince gerçekleştirilen kandirif peynirine odaklanmaktadır. Amaç, üretim coğrafyası olan Erzurum iline bağlı Olur ilçesi Kekikli köyü ile sınırlı kalmış bu peynirin tanıtımını yaparak bilinirliğini arttırmak, üretim aşamalarını ortaya çıkarmak, sürdürülebilirliğine katkı sunup kandirif peynirini gastronomik bir ürün olarak turizme kazandırmaktır. Literatürde bu kapsamda bir boşluk bulunmaktadır ve çalışma bu boşluğu dolduracaktır. Ayrıca bu çalışmanın özgünlüğü, gastronomi turizmi ile birlikte düşünülebilecek olan kandirif peynirini keşfederek yörede peynir turizminin gelişimine katkı sunabileceği, kültürü ortaya çıkarabileceği ve sürdürülebilirliğin sağlanmasında coğrafi işaret tescilinin alınmasına öncülük edebileceğinde yatmaktadır.

## Kavramsal Çerçeve

Peynir, Dünya çapında çok çeşitli tat ve formlarda üretilen, fermente süt bazlı bir grup gıda ürününe verilen genel addır. Peynir yapımının temel amacı, sütün temel bileşenlerini korumak ve farklı bir lezzet ortaya koymaktır. Son derece besleyici olmasının yanı sıra peynir, efsanevi niteliklere sahip, yüksek kaliteli bir gastronomik ürün halinde gelişmeye devam etmektedir. Hazırlığa gerek kalmadan olduğu gibi tüketilebilen peynir, aynı zamanda sandviç ve çeşitli hamur işlerinde iç dolgu malzemesi olarak kullanılabilen, rendelenerek veya doğranarak çeşni şeklinde değerlendirilebilen ve çeşitli pişmiş yemeklerin bir bileşeni olarak lezzet veren mükemmel bir hazır gıdadır (Fox & McSweeney, 2017). Son zamanlarda araştırmacılar, bu hazır gıdanın sadece beslenme açısından değil aynı zamanda turizm kapsamında da değerlendirilebileceğini belirtmektedirler (Čaušević & Hrelja, 2020; De Canio vd., 2021; Fusté-Forné, 2020b).

Bu özel gıda ürünleri tıpkı peynir gibi keşfi yapılarak ortaya çıkarılmalı, gelenek koruma altına alınarak sürdürülebilirliği sağlanmalı ve turizm kapsamında değerlendirebilmenin yolu açılmalıdır. Coğrafi işaret uygulamalarının bu konuda en önemli destekçi olduğunu belirten Vandecandelaere ve arkadaşları (2021) sürdürülebilirliğin sağlanmasında bazı ilkeler

önermişlerdir. Otantik sayılabilecek bu özel ürünlerde sürdürülebilirliği bir durum değil iyileştirme süreçlerini kapsayan uzun bir yol olarak değerlendirilmesini öneren araştırmacılar, güçlü bir yönetim sistemiyle paydaşların tamamının sürece dahil edildiği tek çerçevede kapsayıcı ve katılımcı bir üretim modelini tavsiye etmektedirler. Böylelikle ürüne karşı olan bağlılığın artacağı ve çoklu katılımla kolektif bir organizasyonun sürdürülebilirliği sağlayacağı ifade edilmektedir. Coğrafi işaret, Dünya Fikri Mülkiyet Örgütü (WIPO) tarafından belirli bir coğrafi kökene sahip olan ve bu kökene özgü niteliklere veya itibara sahip olan ürünlerde kullanılan bir işaret ya da tescil uygulamaları olarak tanımlanmaktadır (WIPO, 2024). Özellikle turizm kapsamında özel olarak ise gastronomi turizminde yaşanan bölgedeki geleneksel veya yerel lezzetin aynı kalitede turistlere sunulması ve o bölge ürünlerinin coğrafi işaret tescili ile korunması önemli görülmelidir. Çünkü coğrafi işaret tescili alan ürünler, turist kitlelerini bölgelere çekmekte, sürdürülebilirliği sağlamakta ve bölgesel kalkınmayı destekleyerek ülkenin küresel turizm pastasından daha fazla pay almasına katkı sunmaktadır. Böylece geleneksel ve yerel üretimin gelecek nesillere aktarılması sağlanırken kırsal alanların ekonomik olarak kalkınması da turizm aracılığıyla teşvik edilmektedir (Ciani, Mason & Moretti, 2019; Yıkılmış ve Ünal, 2016). Yakın zamanda yapılan bir araştırmada coğrafi işaret tescil uygulamalarının bölgenin kültürünü, gelenek ve göreneklerini, turistik varlıklarını, kültürel mirasını koruduğunu ve sürdürülebilirliği desteklediğini ortaya koyarken aynı zamanda özellikle geleneksel gıdaların bölgede gastronomi turizminin gelişimini de tetiklediğini tespit etmiştir. Hatta bu ürünlerin bölgede turizmi geliştirmek adına pazarlama faaliyetlerinde turistik ürün olarak değerlendirilmesi önerilmektedir (Pamukçu vd., 2021).

Türkiye, yedi bölgeden oluşmaktadır ve bu bölgeler peynir çeşitliliği açısından oldukça zengin bir potansiyele sahiptir. Bölgelerdeki peynir zenginliğini kimi araştırmacılar 150 çeşitten fazla (Çakmakçı & Salık 2021) olarak ifade ederken, kimi araştırmacılar 208 çeşit geleneksel peynir türünün varlığından bahsetmektedir. Hatta son yapılan bir çalışmada ise Türkiye'nin yedi bölgesinden 287 çeşit geleneksel peynir çeşidinin olduğu ileri sürülmüştür (Denk, 2023). Bu peynir zenginliğinin bilinirliğinin artırılması ve turizme kazandırılması önemli olarak görülmekte ve değerlendirilmektedir. Tablo 1'de Türkiye'nin bazı bölgelerinde ön plana çıkmış üretimi devam eden ve severek tüketilen peynir türlerinden örnekler verilmiştir.

Bölge Adı	Peynir Örnekleri
<b>Marmara</b>	Ezine Beyaz Peyniri, Malkara Eski Kaşar Peyniri, Edirne Beyaz Peyniri, Kırklareli Kaşar Peyniri, Mihaliç Kelle Peyniri, Kirli Hanım Peyniri, Sepet Peyniri, Dil Peyniri
<b>Ege</b>	İzmir Tulum Peyniri, Afyon Dinar Peyniri, Didim Çoban Peyniri, Uşak Köy Peyniri, Ödemiş Yağlı Peyniri, Derecik Peyniri
<b>Akdeniz</b>	Kozan Peyniri, Antalya Testi Peyniri, Dolaz Peyniri, Elbistan Kelle Peyniri, Antakya Carra Peyniri
<b>İç Anadolu</b>	Çankırı Küpecik Peyniri, Ayaş Basma Peyniri, Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri, Konya Yeşil Peyniri, Nevşehir Çömlek Peyniri,
<b>Karadeniz</b>	Bolu Mengen Peyniri, Aybastı Beyaz Peyniri, Ordu Mesudiye Gilik Küp Peyniri, Kargı Tulum Peyniri, Kolot Peyniri, İmansız Peynir, Külek Peyniri, Gümüşhane Deleme Peyniri
<b>Doğu Anadolu</b>	Erzincan Tulum Peyniri, Erzurum Civil Peyniri, Hakkari Yüksekova Çirek Peyniri, Muş Kaşar Peyniri, Van Otlu Peyniri, Kars Gravyer Peyniri, Ardahan Gorcolo Peyniri, Tunceli Pertek Tandır Peyniri
<b>Güneydoğu Anadolu</b>	Diyarbakır Örgü Peyniri, Antep Peyniri, Siirt Otlu Peyniri, Urfa Peyniri

**Tablo 1. Türkiye'nin Yedi Bölgesinden Farklı Peynir Örnekleri**

Kaynak: Denk, 2023.

Tablo 1 değerlendirildiğinde Türkiye'nin yedi bölgesinde de peynir çeşitliliği ve zengin potansiyel açık şekilde ortaya çıkmaktadır. Ancak sahip olunan bu gastronomik miras henüz istenilen ekonomik katma değeri yaratamamakta ve turizm açısından da değerlendirilememektedir (Cihangir & Demirhan, 2020; Denk, 2023; Oğan & Çelik, 2023). Bu yüzden var olan potansiyelin farkına varılmalı, peynirler kayıt altına alınmalı, sürdürülebilirlikleri sağlanmalı ve yöreler ile olan kuvvetli kültürel bağları turizm kapsamında mutlaka değerlendirilmelidir.

Çalışma alanı olarak seçilen Erzurum, Doğu Anadolu bölgesinde yer almaktadır ve Türk mutfağı genel kültürünün izlerini taşımaktadır. Bu kültürel izleri, çeşitli et yemekleri, yoğurtlu çorbalar, şifalı olduğuna inanılan sebze ve otlardan yapılan

yemekler ile birlikte peynir çeşitlerinde görmek mümkündür (Şengül, Çakır & Çakır, 2015). Şekil 1 Erzurum mutfağındaki zenginliği resmetmektedir. Mutfağındaki bu ürün çeşitliliğinin arkasında yatan temel etmen ise Erzurum'un geçmişteki kültürel zenginliğidir. Bu kültürel zenginlik Erzurum mutfağında bir birinden lezzetli ürünlerin ortaya çıkmasını teşvik etmiştir (Mil & Denk, 2015).



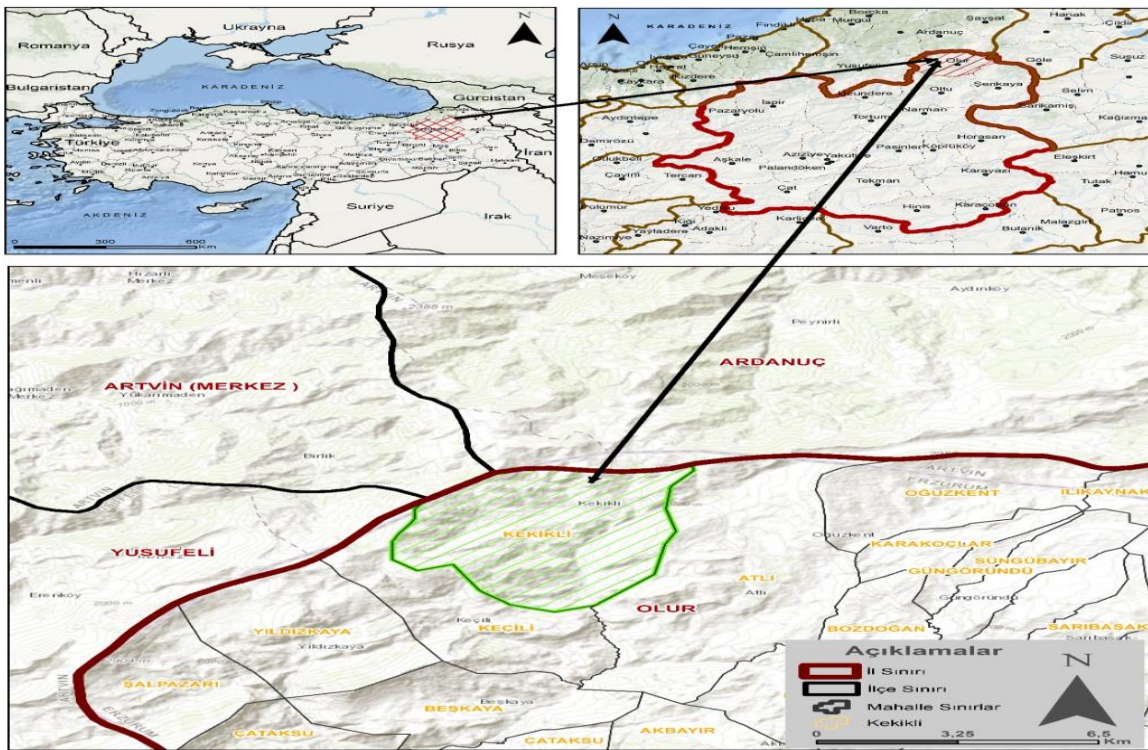
**Şekil 1. Erzurum mutfak kültüründen bazı gıda ve yemek örnekleri**

**Kaynak:** Yazar fotoğraf arşivinden

Denk (2023) çalışmasında Erzurum yöresine ait 6 farklı geleneksel peynir çeşidi tespit etmiştir. Bu geleneksel peynir türlerinden birisi de üretimi kısıtlı miktarda ve az sayılabilecek üreticiler tarafından gerçekleştirilen kandirif peyniridir. Çalışma konusu kandirif peyniri, Erzurum yöresinde Olur ilçesine bağlı çok küçük bir köy olan Kekikli'de hala geleneksel yöntemlerle üretilmektedir. Üretici sayısı oldukça azalmıştır ve yok olma tehdidiyle karşı karşıyadır. Bu yüzden çalışma için seçilen kandirif peynirinin aynı zamanda tanıtılması, sürdürülebilirliğinin sağlanması, üreticilerin karşılaştığı sorunlar varsa tespit edilmesi ve gastronomi turizmi kapsamında veya bir niş pazar olarak peynir turizmine kazandırılması çalışmada amaçlanmıştır. Besin değeri açısından zengin, tuz oranı düşük seviyede olan kandirif peyniri (Özdemir vd., 2022), sınırlı bir bölgede, uzun yıllardır kendisine özgü yöntemlerle üretilmekte ve tüketilmektedir. Ancak çok fazla bilinmemektedir. Bu kapsamda peynirin bilinirliğinin artırılması ve kayıt altına alınması da çalışmada hedeflenmiştir.

### Yöntem

Bu çalışmanın amacı, Erzurum ilinin Olur ilçesi Kekikli köyünde üretimi geleneksel yöntemlerle sürdürülen kandirif peyniri üreticilerinin uyguladıkları peynir üretim sürecini incelemek, tüketim ve sunum kültürlerini ortaya çıkarmak, varsa üretim sorunlarını belirlemek ve üreticilerin turizme bakış açılarını resmetmektir. Bununla birlikte kandirif peynirinin sürdürülebilirliğinin sağlanarak turizme kazandırılması da hedeflenmiştir. Kandirif peyniri üretiminin gerçekleştiği tek merkez olan Kekikli köyü, Erzurum ilinin Karadeniz bölgesine sınırı olan Olur ilçesine bağlı Artvin şehri sınırında bulunan 50 haneli ve 110 kişinin yaşadığı bir merkezdir ([www.cip.tuik.gov.tr/](http://www.cip.tuik.gov.tr/)). Çalışmanın gerçekleştirildiği merkez Şekil 2'de gösterilmektedir.



**Şekil 2. Kandirif peyniri üretim bölgesi, Kekikli köyü**

Bu çalışma, Kekikli köyünde ikamet eden ve hala kandirif peyniri üreten üreticilerle yapılan yarı yapılandırılmış mülakatlara dayanan nitel bir tasarım kullanılan araştırmadır. Araştırmada kullanılan bu nitel tasarım, katılımcıların araştırılan konuya bakış açılarını ifade etmelerine imkan tanıyarak araştırmacıların önceki çalışmalarla ilişki kurmalarına ve onları derinlemesine anlamalarına olanak sağlar (Scanlan, 2020). Çalışmada yapılan görüşmeler, 1-7 Mart 2024 tarihleri arasında Kekikli köyüne yapılan saha ziyaretleri sırasında gerçekleştirilmiştir. Köyde peynir üretimini sayıları azalmasına rağmen hala sekiz aile gerçekleştirmektedir. Bu sekiz ailenin tamamının evlerine ziyaretler gerçekleştirilmiş ve tamamıyla görüşmeler sağlanmıştır. Görüşmelerde üreticilere demografik özellikleri belirleyici soruların yanı sıra ne kadar süredir kandirif peyniri ürettiğini, peynirin üretim basamaklarını ve servis sunum şekillerini, varsa üretim sorunlarını ve köylerinde turizmin gelişimine bakış açılarını keşfetmeye yönelik açık uçlu sorular yöneltilmiştir. Verilen cevaplar katılımcıların onayıyla kayıt altına alınmış daha sonrasında bu yanıtlar yazıya aktarılmıştır. Elde edilen yazı dökümleri içerik analizine tabi tutularak bulgular bölümünde tablo haline getirilmiş ve okuyucunun daha iyi anlayabilmesi için yorumlanmıştır. İçerik analizi, olguları tanımlamak ve ölçmek, verilerden tekrarlanabilir ve geçerli çıkarımlar yapmak, bilgi ve yeni anlayışlar sağlamak için yaygın olarak kullanılan sistematik ve nesnel bir analiz yöntemidir (Krippendorff, 2018). Aynı zamanda içerik analizi, görüşmelerden elde edilen düşünceleri belirlemek amacıyla bireysel algıları araştırırken uygun olarak görülmekte ve değerlendirilmektedir (Yan vd., 2022). Görüşme analizleri üç ana kategori altında toplanmıştır. Bu kategorilerden ilki kandirif peynir hakkında genel bilgileri ve tüketim alışkanlıklarını içerirken ikinci kategori kandirif peynirinin üretim sürecini, üçüncü ve son kategori ise yerel üreticilerin turizm hakkındaki görüşlerini ortaya koymaktadır.

Araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Atatürk Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu Başkanlığı tarafından 13.02.2024 tarihinde gerçekleştirilen 4. oturumda ve 58 karar sayı numarası ile alınmıştır.

### Bulgular

Kandirif peynir üretimi ile ilgili olarak Kekikli köyünde uzun yıllardır peynir üretimini sürdüren 8 aile ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Kekikli köyünün kış ve bahar ayları görünümü Şekil 3'te yer almaktadır.



**Şekil 3. Kekikli köyü görünümü**

Kekikli köyü Erzurum ilinin Olur ilçesine bağlıdır. Salaçur deresinin geçtiği vadi üzerinde kurulu olan köy Artvin merkez ve Ardanaç ilçelerine sınır konumundadır.

Araştırma kapsamında görüşmelerin yapıldığı kandirif peyniri üreticilerinin demografik özellikleri Tablo 2’de yer almaktadır.

Üreticiler	Cinsiyet	Yaş	Eğitim	Meslek
Ü1	Kadın	59	Okur-yazar değil	Ev Hanımı
Ü2	Kadın	52	İlkokul	Ev Hanımı
Ü3	Kadın	41	İlkokul	Ev Hanımı
Ü4	Kadın	70	Okur-yazar değil	Ev Hanımı
Ü5	Kadın	53	İlkokul	Ev Hanımı
Ü6	Kadın	46	İlkokul	Ev Hanımı
Ü7	Kadın	55	İlkokul	Ev Hanımı
Ü8	Kadın	50	Ortaokul	Ev Hanımı

**Tablo 2. Kandirif Peynir Üreticilerinin Demografik Özellikleri**

Katılımcıların tamamı kadın ve ev hanımıdır. Diğer demografik özellikleri değerlendirildiğinde kandirif peyniri üreticilerinin 41 ile 70 yaş aralığında olduğu ve eğitim seviyelerinin ortaokul ve altı düzeyde şekillendiği, hatta iki üreticinin okuma ve yazma bilmediği de belirlenmiştir. Ayrıca kandirif peynir üreticilerinin üretim tecrübeleri 15 yıl ile 55 yıl arası değişiklik gösterdiği tespit edilmiş olup tamamı çiftçilik ve hayvancılık ile geçimlerini sağlamaktadırlar.

Üreticiler ile gerçekleştirilen görüşmelerden elde edilen ilk kategori öncelikle peynir hakkında genel bilgilerin yer aldığı sorulara verilen cevapları içermektedir ve Tablo 3’te bunlar katılımcıların verdikleri cevaplardan birebir alıntılar ile yer almaktadır.

SORULAR	Ü1	Ü2	Ü3	Ü4
Erzurum kadirif peyniri	"39 yıl." "Annemden"	"35 yıl." "Annemden"	"15 yıl" "Kayınvalidemden"	"55 yıl" "Annemden"
üretimini kaç yıldır sürdürüyorsunuz ve yapımını kimden öğrendiniz?	Ü5 "23 yıl" "Komşumdan"	Ü6 "30 yıl" "Ananemden"	Ü7 "40 yıl" "Ananemden"	Ü8 "30 yıl" "Kayınvalidemden"
hakkında bildiğiniz bir hikayesi/tarihi geçmiş var mıdır?	Ü1 "Bildiğim bir hikayesi yok. Ancak bizim köyümüze özgü bir peynir olduğunu biliyorum hatta sadece bizim köyümüzde üretilmektedir"	Ü2 "Hiç duymadım bir tarihi geçmişinin olduğunu. Ancak yöremizde közde kızartma anlamına gelen kadiriften isminin geldiğini söyleyebilirim"	Ü3 "Bir hikayesi yoktur. Ama ismi közde veya ateşte kızartma olarak bilinen kadiriften gelmektedir"	Ü4 "Yok, duymadım hiç. Annemden öğrendiğimden beri yapıyorum"
	Ü5 "Hiç duymadım geçmiş ile ilgili bir hikaye. Ama sadece köyümüzde yapılıyor diye biliyorum ve ismi de ateşte kızartma olarak bilinen kadiriften gelmektedir"	Ü6 "Köyümüze özgü bir peynir olduğunu biliyorum. Yani başımızdaki köyde yapılmıyor mesela"	Ü7 "Ben bir hikaye duymadım. Ananem de annesinden öğrenmiş yapımını ben de ananemden öğrendim. Atalarımızdan kalan bir peynir"	Ü8 "Bir hikayesi yok ama uzun bir geçmişi var. Bizim köyümüzde yapılıyor sadece çünkü ve ismi de közde kızartma olarak bilinen kadiriften gelmekte"
hangi öğünlerde tüketirsiniz?	Ü1 "Sabah kahvaltılarında sofranızın vazgeçilmezidir"	Ü2 "Sabah kahvaltısında yeriz. Ama misafirimiz olursa günün her saati de yiyoruz"	Ü3 "Kahvaltı sofralarında mutlaka yerini alır sıcak sıcak"	Ü4 "Kahvaltıda yeriz. Ancak misafirimiz geldiğinde ikram için akşam yemeğinden sonra çayın yanında da ikram ederiz"
	Ü5 "Kahvaltıda yeriz. Özel misafirimiz gelirse ona ikram etmek için de mutlaka saklarız"	Ü6 "Sabah kahvaltıda mutlaka yeriz"	Ü7 "Genelde sabah kahvaltıda yeriz. Misafirimiz varsa ikram edeceksek günün her saati de ikram ederiz. Akşamları mesela yemekten sonra çay ile ikram ederiz."	Ü8 "Sabah kahvaltıda çok güzel olur. Genelde kahvaltıda yeriz. Bazen misafirlerimize akşam ezanında sonra da çayın yanında ikram ederiz"
tüketirken veya servis ederken nelere dikkat edersiniz?	Ü1 "Peyniri sobada yanan ateşin veya korun karşısında tekerlek şekliyle tutup kızartırız ve sonrasında keserek sade şekilde servis ederiz"	Ü2 "Yanmaz teflon tava içine dilimlenen peynirler dizilir ve çift taraflı soba üzerinde veya ocaktaki ateşle ısıtılan tavada pişirilir ve bu şekilde sade ve sıcak olarak ikram edilir"	Ü3 "Sade olarak servis ederiz. Ama öncesinde sobada kor ateş karşısında veya tavada kızartılarak ikram edilir. Önce peynirin tadına bakarak yemeğe başlanılır"	Ü4 "Eskiden sobada kor ateşin karşısında kızartarak servis ederdik. Ama şimdi tavalar çıktı, borcam cam tepsi çıktı. Bunların içinde, tavada kızartarak veya cam tepsi içine dizilerek kuzinede ya da fırında peynir kızartılır ve sıcak ikram edilir"
	Ü5 "Cam tepsi içine güzelce dizerim. Sonrasında fırında veya kuzine dediğimiz sobada kızartılarak sofrada ortaya koyarak sade bir şekilde sıcak servis ederiz"	Ü6 "Eskiden soba ateşinin karşısında kızartarak sonra dilimlerdik. Şimdi cam tepsilere veya küçük fırın tepsilere dilimleyerek fırına sürüyoruz ve pişiriyoruz. Daha sonra pişince ya tabağa porsiyon olarak koyarız ya da ortaya koyup herkesin sofrada ortadan almasını isteriz"	Ü7 "Normal fırında kızartıyoruz. Ya da tava içine dilimleyerek tavada ocak üzerinde kızartabiliyoruz. Tavayı veya tepsiyi ortaya konularak ikram ederiz. Önce peynirin tadına bakılır sıcak sıcak."	Ü8 "Borcamin içine dilimlerim önce peyniri. Daha sonra fırına sürerek 5-8 dakika kızartırım. Sonrasında sofrada ortaya sıcak olarak bırakırım"

Tablo 3. Kadirif Peyniri Hakkında Genel Bilgiler ve Üreticilerden Alıntılar

Tablo 3'e göre üreticilerin ne kadar süredir kendirif peyniri üretimi gerçekleştirdiklerine yönelik verdikleri cevaplara bakıldığında küçük yaşlarda bu üretimi deneyimlemeye başladıkları ve öğrendikleri söylenebilir. Üreticilerin çoğu annelerinden bu peynir üretimini öğrendiği gibi ananesinden, kayınvalidesinden ve komşusundan öğrenen bireylerin olduğu da belirlenmiştir.

Kendirif peyniri hakkında üreticilerin bildiği veya duyduğu herhangi bir hikaye yoktur. Ancak isminin yörede "közde kızartma" anlamında kullanılan kendirif kavramından geldiğini belirten üreticiler bulunduğu gibi sadece Kekikli köyünde kendirif peynirinin üretildiğini de dile getirmişlerdir. Yakın köylerde de yapılan ziyaretlerde kendirif peynirinin Kekikli köyünde yapıldığını belirten görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

Sabah kahvaltılı sofralarının vazgeçilmezi olan kendirif peyniri aynı zamanda günün her saatinde misafirlere sıcak olarak ikram edilmektedir. Özellikle akşam yemeğinden sonra çay sohbetlerinde de yaygın olarak tercih edilmektedir. Sobada yanan kor ateşin karşısında kızartıp dilimleyerek, yüksek ısıda yanan sobanın üzerinde teflon tava içine dilimlenerek veya kuzine özelliği olan sobada tepsi içine dilimlenip peynir kızartılarak tüketilmektedir. Ayrıca cam tepsilerin içinde dilimlenip fırında 5-8 dakika da kızartılıp sofrada tüketilecekse ortaya sade bir şekilde sunulduğu gibi tabaklara yine sade şekilde porsiyonlanarak ikram edilmektedir. Sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi önemlidir. Aşağıdaki Tablo 4'de ise kendirif peynirinin üretim aşamaları ve sürecine yönelik üretici görüşlerine yer verilmiştir.

SORULAR	Ü1	Ü2	Ü3	Ü4
Erzurum kendirif peyniri	"İnek sütünü kullanırız ama yağ oranının yükseldiği Ağustos, Eylül, Ekim aylarındaki süt daha uygundur"	"Yağlı inek sütü kullanırız. Ama Ağustos-Ekim arası sütle peynir, daha güzel ve dayanıklı oluyor"	"İnek sütü kullanıyoruz ancak yağ oranının yüksek olması gerekiyor"	"Yağlı inek sütünden yaparız. Ağustos, Eylül, Ekim ayları çok güzel süt oluyor ve bu zamanda yapılan peynirler daha lezzetli oluyor. Daha da uzun süre dayanabiliyor"
yapımında hangi tür süt tercih edersiniz ve üretim basamaklarını kısaca anlatır mısınız?	Ü5 "İnek sütü kullanıyoruz"	Ü6 "İnek sütü kullanıyoruz. Yağlı olmalı ama. Üç aylık bir dönem var Ağustos-Ekim arası. Bu dönemdeki sütler ile güzel peynir oluyor"	Ü7 "Yağlı inek sütünden peynirimizi yaparız. Ama şunu belirtmek isterim ki Ağustos ve Ekim arasında meralarda otlayan ineklerin sütüyle daha güzel ve dayanıklı peynir oluyor. Öncesi de yapıyoruz bazen ama bu dönemde yaptığımız kalitede olmuyor maalesef"	Ü8 "Yağlı inek sütünden kendirifi yaparız. Özellikle Ağustos, Eylül ve Ekim aylarındaki sütler bu peynir için daha uygun oluyor"
(Üretim aşamaları için lütfen Şekil 4 bakınız)				
ile üretilen veya yapımında kullandığınız başka ürünler var mıdır?	Ü1 "Sadece peynir olarak tüketiyoruz. Başka bir ürün yapmıyoruz bu peynirle"	Ü2 "Başka bir yemek veya hamur işi yapmıyoruz. Ama yapımında çıkan suyu da lor olarak değerlendiriyoruz"	Ü3 "Yok sadece peynir olarak tüketiyoruz. Başka bir yemekte içine malzeme olarak kullanmıyoruz"	Ü4 "Sadece peynir olarak yiyoruz. Ancak peynir suyunu da değerlendiriyoruz. Bu suyu kaynatıp krem peynir yapıyoruz. Bu krem peyniri böreklerde, poğaçalarda kullanıyoruz"
	Ü5 "Sade peynir olarak tüketiyoruz"	Ü6 "Başka bir yemek yapımında kullanmıyoruz. Bu arada peynir altı suyundan da krem peynir yapıyoruz. Bu peyniri kahvaltılı sofralarında, poğaçalarda, hamur işlerinde kullanıyoruz"	Ü7 "Yok başka yemekte kullanmıyoruz. Yaparken arta kalan suyunu değerlendiriyoruz ama. Bu suyu kaynatıp krem peynir gibi kendirif loru elde ediyoruz. Bunu sigara böreğinde, tepsi böreklerinde"	Ü8 "Başka bir şey yapmıyoruz. Lezzetli peynirimizi sıcak sıcak peynir olarak afiyetle yeriz"



	<u>Ü1</u>	<u>Ü2</u>	<u>Ü3</u>	<u>Ü4</u>
ticari amaçlı mı yoksa kendi ihtiyacınızı karşılamak için mi üretiyorsunuz?	“Sadece kendi ihtiyacımız için üretim yapıyorum”	“Kendi ailem için üretiyorum peynirimizi. Ticari amaçlı üretebilirim ama nasıl satacağız?”	kullanıyoruz. “Sadece kendimiz için peynir yapıyoruz. Gurbetteki akrabalarımıza da kargo ile gönderiyoruz”	“Kendi ihtiyacımız kadar peynir üretiyorum”
	<u>Ü5</u>	<u>Ü6</u>	<u>Ü7</u>	<u>Ü8</u>
	“Ailem için peynir üretiyoruz. Şehir dışındaki bazı akrabalarımıza da kargo ile gönderiyoruz”	“Kendimize yetecek kadar peynir üretiyoruz. Kazanç sağlamak isterim ama nasıl ve kime satış yapabiliriz bilmiyorum”	“Kendimiz için ve çocuklarımız için üretiyorum. İstanbul’da ve İzmir’de çocuklarımız var. Torunlarımız da çok severek yiyorlar. Onlar için de üretiyoruz”	“Sadece kendi evimiz için peynir yapıyoruz. Tabi akrabalarımızdan da isteyenler oluyor. Bazen onlar için de üretiyoruz”
üretimde herhangi bir sorun yaşar mısınız? (Malzeme temini, ekipman eksikliği, vb.)	<u>Ü1</u>	<u>Ü2</u>	<u>Ü3</u>	<u>Ü4</u>
	“Ben bu peynir yapımını annemden öğrendim. Ancak benim kızım üniversite okudu, evlendi, şimdi İstanbul’da oturuyor ve öğretmen olarak çalışıyor. Ben peynir yaparken beni izlerdi, yardım ederdi ama biz peyniri yaparken her sene burada olmuyor ve telefon edip -anne bize peynir yapmayı unutmayın- diyor. Ben yapabiliyorum, ne kadar ömrümüz var bilmiyorum tabi ama hadi diyelim 5 bilemedin 10 sene daha. Ben öldükten sonra peki peyniri kim yapacak?”	“Sütümüz bol. Sorun yok. Güzel peynir üretimi için zamanını beklemek gerekir ama. Ayrıca bazen Nadiye ablaya hayvanları otlatırken yardımcı olurum hatta sütler gecikmesin diye yaşlandığı ve çocukları da burada olmadığı için süt sağılmasında yardıma giderim”	“Herhangi bir sorun yok. Sütümüz olsun yeter. Ancak peynir yapan aileler azalıyor. Devam etmesi için çözüm bulunmalı”	“Herhangi bir sorun yok. Ama gelecekte bu peyniri kim yapacak bilmiyorum. Çünkü çocuklarımız hep dışarıda veya gurbette”
	<u>Ü5</u>	<u>Ü6</u>	<u>Ü7</u>	<u>Ü8</u>
	“Malzeme olarak herhangi bir sorunumuz yok. Ama peyniri yapanlar azalıyor maalesef”	“Peynir yapımında herhangi bir sorunumuz yok”	“Peynir yaparken herhangi bir sorun ile karşılaşmıyoruz”	“Yok. Bir sorun ile karşılaşmıyorum. Sütümüz olsun yeterli. Bazen komşularıma da peynir yaparken yardımcı oluyorum.”

**Tablo 4. Kandırf Peyniri Üretim Aşamaları Hakkında Bilgiler ve Üretici Alıntıları**

Tablo 4 değerlendirildiğinde kandırf peyniri üretiminde inek sütü kullanılmaktadır. Ancak üreticiler yağ oranının en yüksek olduğu zaman dilimi olarak ifade ettikleri Ağustos, Eylül ve Ekim aylarında toplanan sütlerin peynirin daha lezzetli ve dayanıklı olabilmesi için tercih edilmesi gerektiğini belirtmişlerdir. Tamamı Şekil 4’te belirtildiği gibi üretim basamaklarını sıralamıştır. Anlatılarda bariz bir farklılık yoktur. Üreticiler kandırf peynirini sadece peynir olarak tüketmekte olup başka bir ürünün üretiminde ana veya yardımcı malzeme olarak değerlendirmemektedir. Ancak üretim sırasında kalıplarda bekletilirken oluşan peynir altı suyunu üreticiler, tekrar kaynatıp krem peynir elde etmektedir. Bu peynire “kandırf loru” adını verdikleri gibi tepsi böreklerinde, poğaçalarda ve hamur işlerinde iç harç olarak kullanılmaktadırlar.



**Aşama1:** Sağılan inek sütü 1,5-2 gün bekletilerek ekşimesi sağlanır



**Aşama2:** Taze sağılan aynı miktar süt ile ekşiyen sütün karıştırılması, ısıtılması ve 35-40°C'de şirden mayası veya ticari maya ile mayalanması



**Aşama4:** Yuvarlak kalıplara alınarak tuzlanması ve 2 gün bekletilip tersinin de tuzlanıp 2 gün daha bekletilmesi



**Aşama3:** Mayalanan ve ısıtılan sütün pıhtılaşarak hamur kıvamına gelmesi



**Aşama5:** İçinin kuruması için ahşap ambarlarda açık şekilde 15 ile 30 gün arası bekletilmesi



**Aşama6:** Ahşap ambarlarda kuruyan kendirif peynirinin görünümü



**Aşama8:** Fırında 5-8 dakika kızaran kendirif peyniri sıcak bir şekilde sofranın ortasına servis edilir



**Aşama7:** Kurumuş kendirif peynirinin dilimlenmesi, cam tepsiye dizilip kuzine fırına konulması

**Şekil 4.** Kendirif peynirinin üretim ve servise hazır hale getirilme aşamaları

Kandırif peyniri üreticileri peyniri sadece kendi ihtiyaçları, aile üyeleri ve şehir dışındaki akrabaları veya çocukları için üretmektedirler. Ticari amaçla üretim, satış ve pazarlama kaygıları sebebiyle maalesef gerçekleştirilmemektedir. Ancak ekonomik olarak kazanç elde etmek isteyen, bu amaçla kandırif peyniri üretimi yapmak isteyen bireylerin olduğu da belirlenmiştir.

Kandırif peynir üretiminde üreticiler herhangi bir sorun yaşamamaktadır. Ancak kandırif peynir üretiminin devam ettirilmesi konusunda üreticilerin çekincelerinin de olduğu açıktır. Yaşının ilerlediğini belirten bir üretici gelecekte kendisinin ömrü bittikten sonra peynirin nasıl üretileceğini “Ben öldükten sonra peki peyniri kim yapacak?” (K1) sorusuyla bu çekinceyi dile getirmiştir. Kandırif peynirinin kızartıldıktan sonra farklı görünümlerini Şekil 5’te görmek mümkündür.



**Şekil 5. Kandırif peynirinin kızarmış farklı görünümleri**

Şekil 5’te kandırif peynirinin kızartıldıktan sonra eğer kişiye özel servis edilecekse porsiyonlanmış şekilde sunumu ve yine teflon tavada alttan yüksek ısıda soba üzerinde kızartılmış görünümü yer almaktadır.

Kekikli köyünde ikamet eden ve kandırif peyniri üretimini uzun yıllardır sürdüren üreticilerin turizme bakışları ve yöreye gelebilecek olan yerli veya yabancı turistlerle peynir üretimini gerçekleştirme hakkındaki görüşleri Tablo 5’te yer almaktadır.

SORULAR		Ü1	Ü2	Ü3	Ü4
Erzurum Kandırif peyniri		<i>“Evet köyümüzde turizm gelişirse turistler köyümüze gelirler, peynirimiz daha fazla kişi tarafından bilinir ve örgü işlerimizi de onlara sunarız ve hatta satarak para da kazanabiliriz”</i>	<i>“Çok iyi olur. Az önce de dedim ya daha fazla peynir üretir ve onlara satıp para kazanabiliriz. Çünkü gerçekten maaşlarımız yetmiyor. Bize de ek gelir olur. Dediğiniz gibi turizm de gelişir ve daha çok turist gelir. Biz de onlara peynirimizi satarız”</i>	<i>“Gelsinler tabi ki. Onlara da peynir yapımını gösterir ve öğretirim. Peynirin bilinirliği de artar. Faydalı olur, para da kazanabiliriz”</i>	<i>“Gelsinler tabi. Ama nasıl anlaşacağız onlarla. Ben İngilizce bilmem ki. Eşim de bilmez. Torunum olsa o konuşur turistlerle”</i>
	İçin yerli veya yabancı turistler yöreye gelse onlara da yapımını gösterir ve birlikte peynir yapar mısınız?	Ü5	Ü6	Ü7	Ü8
		<i>“Tabi gelmelerini isterim. Peynirin nasıl yapıldığını sütün sağımından peynir olana kadar anlatır ve gösteririm. Misafir de ederim evimde. Boş odalarımız var zaten evimde”</i>	<i>“Turistlerin gelmesini isterim tabi. Birlikte peynirin yapımını gösteririm. Biz de fazla peynir üretip gelen turistlere satarız. Para da kazanabiliriz”</i>	<i>“Turistler gelirse beraber peynir yaparım tabi. Ama peynirimiz çok bilinmiyor ki. Nasıl gelsinler buralara?”</i>	<i>“Çok güzel olur. Peynirimiz hem tanıtılmış olur hem de para kazanabiliriz. İsterim tabi köyümüzde turizm gelişsin”</i>

**Tablo 5. Kandırif Peyniri Üreticilerin Turizm Hakkındaki Görüşlerinden Alıntılar**

Tablo 5’e göre üreticiler köylerinde yerli ve yabancı turistleri görmek, onları ağırlamak ve onlarla birlikte kandırif peynirini üretmek istemektedir. Kısaca köylerinde turizmin gelişmesine olumlu yaklaşmaktadırlar. Turizmin gelişimi ile kendilerinin de kazanç elde edebileceklerini, aile gelirlerine katkı sunabileceklerini, kendi evlerinde misafir edebileceklerini, hatta örgü işlerini

de peynir satışlarına ilave edebileceklerini dile getiren üreticiler bulunmaktadır. Ayrıca özellikle yabancı turistlerle iletişim kurmada sorun yaşayabileceklerinin de farkındadırlar.

### Sonuç ve Öneriler

Geleneksel gıdalara yönelik çalışmalar gastronomi turizminin de gelişim göstermesiyle birlikte daha da yaygınlaşmaktadır. Niş turizm türü olarak peynir de son zamanlarda artan bu ilginin odaklandığı ürünlerden birisidir. Çalışma bu kapsamda üretimi hala geleneksel yöntemlerle gerçekleştirilen bir peynir türü olan Türkiye'nin Erzurum ili Olur ilçesi Kekikli köyüne özgü kandirif peyniri üzerine gerçekleştirilmiştir. Günümüzde geleneksel yöntemlerle üretimi sürdürülen kandirif peynirinin üretim sürecini ortaya çıkarmak, kayıt altına alınarak sürdürülebilirliğine katkı sunmak ve bu özel peynir türünü turistik bir ürün olarak peynir turizmine kazandırmanın hedeflendiği çalışmada üretici görüşleri üzerinden analizler gerçekleştirilmiştir.

Çalışmada elde edilen sonuçlar; kandirif peyniri Kekikli köyüne özgü, üretimi bu yörede yüz yıldan fazla süredir geleneksel yöntemlerle yapılmış, günümüzde ise sayıları azalarak sınırlı küçük aile işletmelerinde sürdürülen, besin değeri oldukça zengin ve tuz oranı düşük, özgün, geleneksel bir peynir türüdür. Üreticilerin çoğu kandirif peynir yapımını atalarından öğrenmişlerdir ve inek sütünün en yağlı olduğu Ağustos, Eylül ve Ekim ayları zaman diliminde üretim gerçekleştirmekte ve en uygun üretim takvimi olarak ifade etmektedirler. Sadece Kekikli köyünde üretilen bu peynir, sabah kahvaltı sofralarının vazgeçilmezidir. Ancak misafirleri geldiğinde üreticiler günün her saati bu özel peyniri sofralarda ortaya ikram ettikleri gibi akşamları çayın yanında da farklı bir lezzet olarak kandirif peynir dilimlerini sade bir şekilde tabakta servis etmektedirler. Kandirif peynir ile başka bir ürün üretilmemektedir. Fakat peynir yapımında oluşan peynir altı suyunu kaynatıp krem peynir elde eden üreticiler, bu krem peynirine "kandirif loru" ismini verdikleri gibi börek, poğaçaya benzeri hamur işlerinde iç harç malzemesi olarak kullanılmaktadırlar. Üretim aşamalarında herhangi bir problem yaşamadıklarını belirten üreticiler, peynir üretiminin sürdürülebilmesi noktasında endişe duyduklarını dile getirmişlerdir. Sadece sekiz üreticinin bulunduğu köyde bu üreticilerin desteklenmesi, sayılarının artırılması, yeni genç üreticilere kandirif peyniri yapımının öğretilmesi oldukça hayati görülmelidir. Aksi halde bu özel gastronomik mirasın yok olma ihtimali bulunmaktadır. Üreticiler birbirlerine yardımcı olmaktadır ve yörelerinde turizmin gelişmesini hemfikir olarak istemektedir. Hatta bu peynir üretimini ticari amaçla üretmeseler de gelecekte turizmin gelişmesi desteğiyle bir kazanç elde edebilecekleri ürün olarak değerlendirmektedirler. Ancak özellikle turizm konusunda mutlaka yöre halkının bilinçlendirilmesi, küçük de olsa bir eğitimle desteklenmesi gerektiği ziyaretler sırasında gözlenmiştir. Kültürün ticarileşmesi (Parusheva, 2019; Kozak, Kozak & Kozak, 2023) turizmin olumsuz toplumsal etkileri arasında yer almaktadır ve yöre halkı bu konuda bilinçlendirilmelidir.

Elde edilen sonuçlar ışığında ilgili otoritelere şu öneriler geliştirilmiştir;

- ✓ Öncelikle kandirif peynirinin coğrafi işaret tescili alınmalı, sürdürülebilirliğinin sağlanması için tescil aracılığıyla korunmalıdır.
- ✓ Üreticiler teşviklerle desteklenmeli, yeni üreticiler yanlarına ilave edilmeli, bu kapsamda yerel yönetimler ile ortaklaşa politikalar geliştirilmelidir.
- ✓ Peynir turizmi kapsamında kandirif peyniri değerlendirilmeli, üretim atölyeleri, tadım noktaları, satış merkezleri gibi alt yapı imkanları ivedilikle oluşturulmalıdır.
- ✓ Üreticilerin önemli bir bölümü ticari amaçlı peynir üretimini gerçekleştirmek istemektedir. Turizmin yörede gelişimi için katılımcıların tamamı olumlu görüştedir. Ancak ticari kaygılar onların zihnindeki en önemli soru işaretleridir. Bu problemleri ortadan kaldıracak politikalar ivedi şekilde geliştirilmeli ve hayata geçirilmelidir.
- ✓ Kandirif peynirinin sürdürülebilirliğinin sağlanması adına bir örgütün oluşturulması, bir kooperatif veya kandirif peynir üreticiler birliğinin hayata geçirilmesi peynirin geleceği adına üreticilerin daha bilinçli ve toplu hareket edebilmeleri için yararlı olabilir.
- ✓ Ayrıca yerel yönetimler, turizm hakkında ve turizmin gelişimi noktasında ilgili paydaşların görüşlerini mutlaka almalı, geleneksel ve otantik ürünlerin sürdürülebilirliği için gerekiyorsa bir örgüt oluşturulmasında onlara öncü olmalı ve üreticileri teşvik etmelidir. Bu konuda yerel halkta da farkındalığı arttırmak için etkinlikler planlamalı ve spesifik ürünlere yönelik (Kandirif peynir festivali gibi) festivallere ev sahipliği yapılmalıdır.
- ✓ Fuar ve tanıtım günleri gibi etkinliklerde kandirif peynirine de mutlaka yer verilmelidir. Yerel yönetimler bu faaliyetlerde aktif rol almaktadır. Dolayısıyla kandirif peynirine de tanıtım standlarında öncelikli olarak yer vermelidir.

Çalışmanın en büyük kısıtlılığı sadece üretimini günümüzde sürdüren sekiz kandirif peynir üreticisinin görüşleridir. Gelecekteki çalışmalar farklı peynir türleri için benzer incelemeler yapabileceği gibi coğrafi olarak yakın olan yörelerde farklı peynir türlerine odaklanarak bir peynir rotası oluşturulmasına yönelebilir. Ayrıca kandirif peyniri pazarlamasına öneriler

geliştirilebileceği gibi tüketen tüketicilerde memnuniyet düzeyi veya fazla ödeme istekliliğini araştırabilir. Kültürün ve geleneklerin yaşatılabilmesi için farklı özellikteki ürünler de diğer çalışmaların konusu olabilir.

**Hakem Değerlendirmesi:** Dış bağımsız.

**Çıkar Çatışması:** Yazar, çıkar çatışması olmadığını beyan etmiştir.

**Finansal Destek:** Yazar, bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

**Peer-review:** Externally peer-reviewed.

**Conflict of Interest:** The author has no conflicts of interest to declare.

**Financial Disclosure:** The author declared that this study has received no financial support.

## Kaynaklar

- Axelson, M. L. (1986). The impact of culture on food-related behavior. *Annual Review of Nutrition*, 6(1), 345-363.
- Berno, T., & Fusté-Forné, F. (2020). Imaginaries of cheese: revisiting narratives of local produce in the contemporary world. *Annals of Leisure Research*, 23(5), 608-626. <https://doi.org/10.1080/11745398.2019.1603113>
- Čaušević, A., & Hrelja, E. (2020). Importance of cheese production in Livno and Vlašić for gastronomy and tourism development in Bosnia and Herzegovina. In *Gastronomy for Tourism Development: Potential of the Western Balkans* (pp. 27-42). Emerald Publishing Limited.
- Ciani, S., Mason, M. C., & Moretti, A. (2019). Geographical indications and tourism destinations: An overview. *The Routledge handbook of gastronomic tourism*, 527-537.
- Cihangir, E., & Demirhan, Ö. (2020). Peynir turizmi temelli kültür rotaları oluşturulmasına yönelik bir araştırma: Van otlı peynir örneği. *Türk Coğrafya Dergisi*, (75), 139-162. DOI: 10.17211/tcd.834251
- Çakmakçı, S., & Salık, M. A. (2021). Türkiye'nin coğrafi işaretli peynirleri. *Akademik Gıda*, 19(3), 325-342. <https://doi.org/10.24323/akademik-gida.1011229>
- Çetinkaya, A. (2022). *Dünden bugüne peynirlerimiz Türkiye'nin 208 geleneksel peyniri*. Süt Dünyası Yayınları, Şan Ofset.
- De Canio, F., Martinelli, E., Peruzzini, M., & Marchi, G. (2021). The use of virtual tours to stimulate consumers' buying and visit intentions: an application to the Parmigiano Reggiano cheese. *Italian Journal of Marketing*, 209-226. <https://doi.org/10.1007/s43039-021-00034-9>
- Denk, E. (Editor), (2023). *Türkiye'nin geleneksel peynirleri ve peynir turizmi potansiyeli*. Nobel Yayınevi.
- Feldmann, C., & Hamm, U. (2015). Consumers' perceptions and preferences for local food: A review. *Food quality and preference*, 40, 152-164. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2014.09.014>
- Fibri, D. L. N., & Frøst, M. B. (2019). Consumer perception of original and modernised traditional foods of Indonesia. *Appetite*, 133, 61-69. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2018.10.026>
- Fusté-Forné, F. (2020a). Say Gouda, say cheese: Travel narratives of a food identity. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22, 100252. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100252>
- Fusté-Forné, F. (2020b). Savouring place: cheese as a food tourism destination landmark. *Journal of Place Management and Development*, Vol. 13 No. 2, pp. 177-194. <https://doi.org/10.1108/JPMD-07-2019-0065>
- Garanti, Z., & Berberoglu, A. (2018). Cultural perspective of traditional cheese consumption practices and its sustainability among post-millennial consumers. *Sustainability*, 10(9), 3183. <https://doi.org/10.3390/su10093183>
- Gellynck, X., & Kühne, B. (2008). Innovation and collaboration in traditional food chain networks. *Journal on Chain and Network Science*, 8(2), 121-129.
- Handoyo, C. C., Claudia, G., & Firdayanti, S. A. (2018). Klappertaart: an Indonesian–Dutch influenced traditional food. *Journal of Ethnic Foods*, 5(2), 147-152.
- Hastaoğlu, E., Erdoğan, M., & Işkın, M. (2021). Gastronomi turizmi kapsamında Türkiye peynir çeşitliliği haritası. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(3), 1084-1113. <https://doi.org/10.53487/ataunisosbil.958028>
- Kekikli Köyü Nüfus Sayısı (2023). <https://cip.tuik.gov.tr/> (Erişim: 17.03.2024).
- Kozak, N., Kozak, M.A. & Kozak, M. (2015). *Genel turizm, ilkeler-kavramlar*. 17. Baskı, Detay Yayıncılık.
- Krippendorff, K. (2018). *Content analysis: An introduction to its methodology*. Fourth Edition. Sage publications.
- Mil, B., & Denk, E. (2015). Erzurum mutfağı yöresel ürünlerin otel restoran menülerinde kullanım düzeyi: Palandöken örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 5(2), 01-07.
- Oğan, Y., & Çelik, M. (2023). A gastronomic product in Turkish culinary culture: A research on Yozgat Çanak

- cheese. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 31, 100650. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100650>
- Özdemir, C., Karaoğlu, M. M., Fatih, Ö. Z., Özdemir, S., & Tajer, A. (2022). Geleneksel olarak aile işletmelerinde üretilen kendirif peynirinin yapılışı ile bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin belirlenmesi. *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, (35), 573-578. <https://doi.org/10.31590/ejosat.1091243>
- Pamukçu, H., Saraç, Ö., Ayтуğar, S., & Sandıkçı, M. (2021). The effects of local food and local products with geographical indication on the development of tourism gastronomy. *Sustainability*, 13(12), 6692. <https://doi.org/10.3390/su13126692>
- Parusheva, T. P. (2019). Social effects of cultural tourism. *Journal of Balkan Ecology*, 22(3), 279-284.
- Patrick F. Fox, Paul L.H. McSweeney (2017). Cheese: An Overview, Chapter 1 -Editor(s): Paul L.H. McSweeney, Patrick F. Fox, Paul D. Cotter, David W. Everett, Cheese (Fourth Edition), Academic Press, Pages 5-21, ISBN 9780124170124, <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-417012-4.00001-6>.
- Scanlan, C. L. (2020). *Preparing for the unanticipated: Challenges in conducting semi-structured, in-depth interviews* (pp. 67-80). SAGE Publications Limited.
- Şengül, S., Çakır, A., & Çakır, G. (2015). *Yöresel mutfaklar*. TRAMEP Projesi. Beta Basım Yayın ve Dağıtım.
- Vandecandelaere, E., Samper, L. F., Rey, A., Daza, A., Mejía, P., Tartanac, F., & Vittori, M. (2021). The geographical indication pathway to sustainability: A framework to assess and monitor the contributions of geographical indications to sustainability through a participatory process. *Sustainability*, 13(14), 7535. <https://doi.org/10.3390/su13147535>
- Vanhonacker, F., Kühne, B., Gellynck, X., Guerrero, L., Hersleth, M., & Verbeke, W. (2013). Innovations in traditional foods: Impact on perceived traditional character and consumer acceptance. *Food research international*, 54(2), 1828-1835.
- World Intellectual Property Organization (WIPO). Geographical Indications. Online Erişim: [https://www.wipo.int/geo\\_indications/en/](https://www.wipo.int/geo_indications/en/) (Erişim tarihi: 10.04.2024).
- Yan, Q., Jiang, T., Zhou, S., & Zhang, X. (2022). Exploring tourist interaction from user-generated content: Topic analysis and content analysis. *Journal of Vacation Marketing*, 13567667221135196.
- Yıkmiş, S., & Ünal, A. (2016). The importance of geographical indication in gastronomy tourism: Turkey. *International Journal of Agricultural and Life Sciences* 2(4), 73-79. <http://dx.doi.org/10.22573/spg.ijals.016.s12200069>